

picarana 2018



nombre: Hace referencia a un tipo de pájaro que habita en los parajes más altos de las colinas de San Martín de Valdeiglesias, como el paraje de Marañones donde se ubican parte de nuestras viñas.

suelo: Uvas procedentes de distintos parajes con características diferentes en San Martín de Valdeiglesias.

-Marañones Terraza y De Dios: Suelo granítico, parte con esquistos degradados, pedregoso. Textura arenosa. Profundidad de 50 a 150 cm. Altitud 810 m. Superficie 1,5 ha. Orientación Norte. Viña en ladera.

-Marañones cima: Suelo granítico. Textura limo-arenosa. Profundidad de 30 a 50 cm. Altitud 850 m. Superficie 1 ha. Orientación: cima del paraje.

-Dehesa: Suelo granítico muy meteorizado. Textura arenosa. Suelos frescos, profundos y ricos en materia orgánica. Altitud 650 m.

características: Viñedo en ecológico. Edades entre 30 y 70 años. Variedad denominada “temprana” en la zona debido a que es la primera en brotar, hasta un mes antes que la garnacha. Se considera temprana en todo el ciclo. Floración temprana, muy sensible al frío y al corrimiento. Poco productiva. Porte rastrero. Racimos pequeños. La uva se vendimia manualmente en cajas de 12 Kg y pasa 24 h en frío. Prensa neumática de 22 hl, desfangado natural (24 horas) y pasa con las lías finas a fermentar a barricas usadas de roble francés de 500 a 700 litros, tostados ligeros y medios. Crianza de 10 meses.

variedad: Albillo Real.

fecha vendimia: Del 14 al 30 de agosto de 2018.

cosecha: Undécimo año.

botellas: 10.000 botellas y 170 magnum.

BODEGA MARAÑONES

localización: San Martín de Valdeiglesias

SIERRA DE GREDOS

enólogos: Fernando García Alonso y Alvar de Dios


Bodega Marañones